



# WERKSKÜCHE · ZUR SÄGE

[www.zursaege.at](http://www.zursaege.at)

02.10. – 08.10.2023

11:30 bis 13:00

Wir wünschen einen guten Appetit!

Montag  
02.10.2023

**Rindsuppe mit Leberknödel und Salat**  
**Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster**

Dienstag  
03.10.2023

**Petersilwurzelcremesuppe**  
**Putenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken mit Butterreis, Salat**  
**Brandteigkrapferl**

Mittwoch  
04.10.2023

**Rindsuppe mit Nudel**  
**Wildragout mit Semmelrolle und Kohlsprossen**  
**Sekt-Mascarponecreme**

Donnerstag  
05.10.2023

**Gemüsesuppe**  
**Hausgemachte Hamburger mit Dipsauce, Pommes und Salat**  
**Schokokuchen**

Freitag  
06.10.2023

**Brottsuppe mit Speck**  
**Seelachsfilet aus dem Ofen mit Salzkartoffeln und Salat**  
**Topfengolatsche**

Samstag  
07.10.2023

**Weinschaumsuppe**  
**Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Salat**  
**Dessert**

Sonntag  
08.10.2023

**Rindsuppe mit Profiterols**  
**Kalbsrückensteak vom Grill mit Gorgonzolarahmsauce, Wedges und Gemüse**  
**Muffin**

Unsere regionalen Lieferanten: Fleisch: Fleischerei Kastner, Mauthen  
Familie Zwischenberger, Rennweg am Katschberg  
Gemüse: Gemüsefarm, Würmlach  
Biohof Pinzger, Stranig  
Milchprodukte: Biohof Zankl, Stollwitz  
Biohof Pinzger, Stranig  
Bio-Bergbauernhof Weger  
Familie Zobernig, Vorhegg  
Brot: Bäckerei Matitz, Kötschach  
Bäckerei Wiegele, Nötsch  
Eier: Eierfarm Primas, Nölbling  
Familie Zwischenberger, Nölbling

  
**Slow Food®**  
**Travel**  

---

ALPE ADRIA KÄRNTEN

Werksküche „Zur Säge“ · 9640 Kötschach-Mauthen · Kötschach 249  
+43 (0)4715 8126 48 · [essen@zursaege.at](mailto:essen@zursaege.at)  
[www.zursaege.at](http://www.zursaege.at)